

DOI 10.15826/izv2.2019.21.3.061
УДК 811.161.1'282.2(470.1/.2) +
+ 81:39 + 641.568(470.1/.2)

К. В. Осипова
Уральский федеральный университет
Екатеринбург, Россия

К РЕКОНСТРУКЦИИ ТРАДИЦИОННОГО РАЦИОНА КРЕСТЬЯН РУССКОГО СЕВЕРА ПО ЛИНГВИСТИЧЕСКИМ ДАННЫМ (на примере названий блюд из толокна)*

В статье анализируются севернорусские названия похлебок из толокна, которые входили в состав традиционного рациона крестьян и ценились за питательность и легкость приготовления. Статья основывается на диалектном материале, собранном на территории Архангельской, Вологодской и Костромской областей. Материал извлекался из словарей и неопубликованных источников — лексической картотеки Топонимической экспедиции Уральского университета. Этнолингвистическое исследование включает семантико-мотивационный анализ лексики, ее ареальную характеристику, а также интерпретацию фольклора и акциональных форм культуры. Автором была выявлена специфика приготовления и употребления блюд из толокна, определены основные мотивационные модели, на основе которых сформировалась эта группа лексики. Слово *дежень*, употребляемое на Русском Севере в значении 'жидкое блюдо из муки', является архаичной формой, которая сохранила здесь свою исконную семантику. В мотивационных моделях, характерных для названий похлебок из толокна, отразились следующие их особенности: блюдо не требует варки (*сыровёга, суровёга*), готовится из сухих ингредиентов путем замешивания, биття (*сухомёс, тяпушка, мятушка*), имеет вязкую консистенцию (*хлюпа*), готовится на сырой, холодной воде (*сиверуха*). Выявленные мотивационные модели позволили прояснить этимологию таких слов, как *запёря, пятаво, токра, шуроёга* (и других фонетико-словообразовательных вариантов), *шипель* и пр.: большинство лексем относится к исконно русской лексике. Основные обрядовые функции блюд из толокна были связаны с дожинальными обрядами (ср. *хлюпа* 'похлебка из толокна', 'празднество по окончании жатвы'): дежень символизировал собранный урожай, сытость и достаток предстоящего осенне-зимнего периода.

К л ю ч е в ы е с л о в а: русский язык; диалектология; этнолингвистика; Русский Север; традиционная пища; блюда из толокна.

Ц и т и р о в а н и е: Осипова К. В. К реконструкции традиционного рациона крестьян Русского Севера по лингвистическим данным (на примере названий блюд из толокна). DOI 10.15826/izv2.2019.21.3.061 // Изв. Урал. федер. ун-та. Сер. 2 : Гуманитар. науки. 2019. Т. 21. № 3 (190). С. 269–285.

Поступила в редакцию 22.02.2019

Принята к печати 21.08.2019

* Исследование выполнено в рамках проекта 34.2316.2017/4.6 («Волго-Двинское междуречье и Белозерский край: история и культура регионов по лингвистическим данным»), поддержанного Минобрнауки РФ.

Ksenia V. Osipova

Ural Federal University
Yekaterinburg, Russia

THE RECONSTRUCTION OF THE TRADITIONAL PEASANT DIET OF THE RUSSIAN NORTH ACCORDING TO LINGUISTIC DATA (with Reference to Oatmeal Dishes Names)

This article analyses names of oatmeal chowder, which were part of the traditional peasant diet of the Russian North and were valued as nutritious and easy to cook. The article is based on dialect material of Arkhangelsk, Vologda, and Kostroma regions. The author refers to published lexicographic sources, as well as to lexicographic files of the Russian North Dialects Dictionary and the Ural Federal University Toponymic Expedition. The ethnolinguistic research carried out includes a semantic and motivational analysis of the vocabulary, its areal characteristics, interpretation of folklore and action-based cultural forms. The author emphasises the peculiarities of cooking and eating oatmeal and highlights the main motivational models of this lexical group. The word *дежень* widely used in the Russian North in the meaning of “liquid flour dish” is an archaic form that has preserved its original semantics. The following features are reflected in the motivational patterns of oatmeal chowder nominations: the dish does not require cooking (*сыровѣза, суровѣза*), it is prepared from dry ingredients by kneading or beating (*сухомѣс, тятіушка, мятіушка*), has viscous consistency (*хлюна*), is prepared with raw or cold water (*сиверіуха*). The motivational models identified help clarify the etymology of such words as *шуроѣза* (and other phonetic and derivational variants), *шіпель, заепѣря, нятєво, сиверіуха, то́кра*, etc.: most of the lexemes belong to the original Russian vocabulary; the words *лѣда* and *то́кра* are borrowed from the Finno-Ugric languages. The main ceremonial functions of dishes made of oatmeal chowder were related to harvest ceremonies (cf. *хлюна* ‘dezhen’, ‘celebration at the end of the harvest’): dezhen symbolised the harvest, satiety and prosperity of the coming autumn-winter period.

Key words: Russian language; dialect studies; ethnolinguistics; Russian North; traditional food; oatmeal dishes.

Acknowledgements

The research was carried out as part of project 34.2316.2017/4.6 “The Volga–Dvina Interfluvium and the Belozerye Area: History and Culture of Regions according to Linguistic Data” supported by the *Russian Ministry of Education and Science*.

Citation: Osipova, K. V. (2019). К реконструксии традиционного рациона крестьян Русского Севера по лингвистическим данным (на примере названий блюд из толокна) [The Reconstruction of the Traditional Peasant Diet of the Russian North according to Linguistic Data (with Reference to Oatmeal Dishes Names)]. *Izvestia. Ural Federal University Journal. Series 2: Humanities and Arts*, 21, 3 (190), 269–285. doi: 10.15826/izv2.2019.21.3.061

Submitted on 22 February, 2019

Accepted on 21 August, 2019

Одна из особенностей традиционной севернорусской кухни состояла в широком распространении блюд из овса, который в силу климатических условий давал здесь хорошие урожаи. В состав ежедневного крестьянского рациона входили кушанья из *толокна* — муки, приготовленной из заранее пропаренных и высушенных овсяных зерен. Толокно любили за вкус, питательность и легкость приготовления — эти качества были незаменимы для блюда, употребляемого ежедневно. Толокно — пища славян с древних времен, традиция его приготовления оказалась наиболее сохраненной именно в севернорусском регионе. Как писал О. Н. Трубачев, **tolkno* «известно главным образом в северных славянских языках: рус. *толокно*, польск. *tlókno*, но восстановимо косвенным путем и для словенского языка, из которого немецкие диалекты получили формы *Talken*, *Talgggen*. Вообще, овсяные каши — характерное кушанье Севера Европы. Рус. *толокно* употребляется также в значении ‘толченая, немолотая овсяная мука’, в таком виде толокно заготавливалось в больших количествах впрок как полуфабрикат» [Трубачев, с. 726]. Это лингвистическое наблюдение подтверждают и антропологические исследования А. В. Павловской о пище древних народов: «Запекание или другая тепловая обработка зерен, в том числе и самым простым способом, на открытом огне или углях, позволяли, с одной стороны, легко избавиться от их несъедобной внешней оболочки, с другой — превращали зерна в практически готовый “полуфабрикат”. Достаточно было растереть такие обжаренные и очищенные зерна, смешать небольшую их горстку с холодной или горячей водой (а позднее с молоком или каким-то кисломолочным продуктом), и готово сытное и питательное блюдо!» [Павловская, с. 116].

На Русском Севере из толокна готовили каши, его использовали как начинку или приправу для пирогов, добавляли в напитки. Особенно любимы были кашипохлебки, которые готовились путем замешивания толокна с водой, квасом, молоком или простоквашей. В Архангельской, Вологодской и Костромской областях, где на протяжении многих лет работала Топонимическая экспедиция Уральского университета, было записано немало вариантов названий похлебок из толокна. Именно эти слова, часть которых до сих пор не известна опубликованным лексикографическим источникам, составили основной корпус материала статьи. Данные картотек [КСГРС; ЛКТЭ] были дополнены сведениями из региональных словарей [АОС; СВБ; СГРС; СРГК], а также севернорусскими материалами из политерриториального Словаря русских народных говоров [СРНГ]. Данные СРНГ выявили особенность географического распространения блюд из толокна, которые, как и их названия, сохранились лишь на территории Русского Севера.

Статья опирается на принципы анализа, сформулированные в работах Уральской этнолингвистической школы под руководством Е. Л. Березович. Согласно принципам «узкой» этнолингвистики, изучение лексической группы подразумевает выделение культурных смыслов путем семантико-мотивационного анализа лексики [см., например: Березович; Леонтьева; Кривошапова; Родионова; и др.]. Предлагаемое исследование названий толоконных похлебок включает анализ их этимолого-словообразовательных связей, а также выявление особенностей

приготовления и употребления, роли в крестьянском рационе и обрядовых функций, которые получили номинативное воплощение. Таким образом, лингвистические данные служат основой для реконструкции традиционного рациона севернорусских крестьян, а также символических представлений, связанных с изучаемым видом пищи. Несмотря на то, что пище Русского Севера посвящено немало научных трудов [см. например: Воронина; Желтов; Ильинская; Судачков], блюдам из толокна не уделялось пристального внимания, хотя по частоте употребления они занимали одно из первых мест в повседневном рационе.

В данной статье характеризуются состав, особенности употребления блюд из толокна, выявляются их региональные разновидности, отразившиеся в семантико-мотивационных особенностях этой группы лексики. Кроме того, определяются особенности вторичного семантического развития названий, раскрывается роль блюд из толокна в традиционном застолье, в календарных и семейных обрядах.

Общая характеристика, наименования, региональные разновидности.

Жители Архангельской, Вологодской и Костромской областей готовили похлебку из толокна, густо замешанного на воде, простокваше, молоке или квасе, иногда их поливали сметаной или маслом. Одно из распространенных названий этого блюда, которое непосредственно отражало его состав, — арх. *толокони́ца*, *толокня́ница*, волог. *толокня́нка* [КСГРС; СРНГ, т. 44, с. 201–202].

Обычно блюдо из толокна называли *де́жень* (*дежён*, *де́жня*, *дежнѣя*, *дежонѣ*) [АОС, т. 10, с. 423, 424; ЛКТЭ; СГРС, т. 3, с. 201; СРНГ, т. 7, с. 333]. Иногда кушанье делали густым, так что приходилось резать его ножом. Несмотря на простоту приготовления и состава, дежень был любим крестьянами: «Легкая пища дежень — толокно да простокваша, хорошая еда» (костр.) [ЛКТЭ]. В Архангельской области и северных районах Вологодчины его готовили из толокна и творога, ели со сливками, молоком или ягодами [СГРС, т. 3, с. 201]. *Дежень* как жидкое блюдо из толокна дал название и жидкому пресному тесту на молоке или простокваше, а также начинке для ватрушек на молоке или простокваше, иногда с добавлением ягод (арх.) [Там же, с. 201–202].

Согласно О. Н. Трубачеву, рус. *дежень* «представляет собой производное от рус. *дежа*, праслав. **děža* ‘квашня, посуда для замешивания теста’, слова индоевропейского происхождения <...> Значения родственных слов указывают, что рефлексы праслав. **děža* в большинстве славянских языков имеют непервоначальное значение ‘посуда, в которой замешивают тесто’. В то же время производная форма *дежень*, *дежня*, известная мне только из русского языка, сохранила значение, которое можно считать более древним: ‘тестообразное, кашеобразное кушанье’. Эта важная форма, не отраженная до сего времени в этимологических словарях, является вместе с тем указанием, что слав. **děža* обозначало вначале тесто или тестообразное кушанье, ср. готск. *daigs* ‘тесто’. Переход значения слав. **děža* ‘тесто’ > ‘сосуд для замешивания теста’ был осуществлен позднее. Отношения рус. *дежа*: *дежень* свидетельствуют, что древнее

значение основной формы во многих случаях сохраняется производной формой, морфологически вторичной» [Трубачев, с. 736]. Слово *дежень*, записанное на Русском Севере в значении ‘жидкое блюдо из муки’, является той архаичной формой, которая воплотила исконную семантику, а вместе с ней сохранилось и блюдо из древнейшего рациона русских.

В Вологодской области в значении ‘блюдо из толокна с ягодами’ употребляются слова *сыровéга* или *сыроéжка* (Бабуш., Уст., У-Куб.) [КСГРС; СВГ, т. 10, с. 178]. Название отразило особенность приготовления кушанья, которое не требовало варки и замешивалось на сырой воде с добавлением толченой брусники. Это слово представлено в севернорусских говорах множеством фонетико-словообразовательных вариантов с *у* в первом слоге: *суревя́га* (Вож.) [СРНГ, т. 42, с. 275], *суровéга* (К-Г, Ник.), *суроéха* (К-Г), *суроéга* (Гряз., Ник.), *суровéшка* (В-Т), *суроéжка* (Лен.), *су́ровица* (Плес.) [КСГРС], а также вариантом с метатезой *р* и *в* — волог. *суверя́га* [Воронина, с. 84]. Исторически корень *сур-* (**sur-*) связан чередованием гласных с гнездом *сыр-* (*сырой*) и характеризуется сходным с ним спектром значений: др.-рус. *суровъ* ‘сырой, дикий’, болг. *сýров* ‘сырой, жесткий, свежий, сочный’, в.-луж., н.-луж. *sirowu* ‘сырой, невареный; суrowый, строгий’ [Фасмер, т. 3, с. 807]. Как и дериваты прил. *сырой*, слова с корнем *сур-* называют качество блюда, приготовленного из сырых, термически не обработанных ингредиентов. Именно отсутствие варки отличало *суровегу-дежень* от других блюд из толокна или муки, которые варились или запаривались в печи, ср. *кислúха* ‘похлебка из брусники, запаренной с мукой в печи’ (К-Г): «Суровегу сразу кушали, а кислуху намешают с мукой — и в печь» [КСГРС].

Лексемы с вариантами корня *сур-* представлены в севернорусских говорах чередованием *сур-/шур-*, которое, возможно, стало результатом дистактной ассимиляции с *и* и *ш* в формах типа *суроéжка*, *суровéшка*: ср. *шуровéшка* (Лен., Бабуш., Нюкс.), *шуровéска* (Уст.), *шуровéха*, *шуровíха* (Вил.), *шуроéга* (Ник.) [Там же]. Учитывая перечисленные фонетические варианты на *шур-*, можно предположить, что к этому же гнезду относится *шурубя́га* (Плес.) [Там же]. Чередование *с-//ш-* находим также в *шировéга* (Бабуш., Ник.) [Там же], возникшей из *сыровéга*. К этому гнезду, вероятно, относятся и *шариéга* (Ник.), *шаравéха*, *шеварéха*, *шеравéха*, *шаварíха* (Вил.) [Там же], в которых закрепились дальнейшие метатезы согласных *р* и *в*, а также гласных *а* и *е*. Таким образом, формы *сыро-ега* и *суроега* представлены вариантами с метатезой гласных: *широв-//шерав-//шарав-* и согласных: *шавар-//шарав-*. Одной из причин фонетических изменений и возникновения вариантов с начальным *ш-* может быть влияние некоторой прибалтийско-финской формы, ср. карел. *širtuio*, *širtuia*, *širtuio* ‘толочь, разминать’, ‘колотить’ [ССКГК], особенно учитывая, что типовые контексты показывают использование этого глагола по отношению к приготовлению блюд из толокна: *širtuio tuarjat talkunan kera* «растолочь ягоды с толокном»¹. Решение, являются

¹ Автор искренне благодарит А. А. Макарову за ценные идеи и критические замечания, высказанные относительно этимологии рус. *суровега*, *луда*, *шпель*.

ли сущ. *суровѣга* / *сыровега* / *шировега* и пр. исконно русскими или заимствованными, не кажется однозначным и должно стать предметом будущего самостоятельного исследования.

Широко распространенным названием похлебки из толокна с ягодами было *сухомѣс*. Особенность *сухомеса* состояла в том, что обычно он готовился на воде и без масла, а потому считался бедной пищей: «Раньше-то исти нечего было, так мучницу делали, еще сухомес с суровешкой» (арх.); «Сухомес бедной делают как: воды намешают и есть, а саламат — он с маслом» (волог.) [КСГРС; СВГ, т. 10, с. 166]. В голодные годы существовал вариант *сухомеса* с ягодами и толченой травой вместо толокна (волог.) [КСГРС]. Название *сухомес*, образованное на базе корней *сух-* и *мес-* (*меш-*), отразило, с одной стороны, особенность состава блюда, которое готовилось из сухих ингредиентов — толокна или муки, с другой — постный, нежирный состав кушанья, в котором отсутствовали скоромные компоненты: значение прил. *сухой* ‘употребляемый в пищу во время поста, постный’ широко распространено во многих русских говорах [СРНГ, т. 43, с. 13], ср.: «Сухой день, — еда, — щи», «У нас и в мясоед сухие щи не в диво» [Даль, т. 4, с. 365–366]. «Сухомесы» представляли категорию блюд, отдельную от похлебок и каш, поскольку не требовали долгого приготовления и просто замешивались в жидкости, заваривались водой. Эту особенность приготовления отражает, например, волог. *суховѣра* [СРНГ, т. 43, с. 7], а также названия с корнями *болт-*, *бот-* и *меш-*: арх. *болтѣха*, волог. *болтѣшка*, *ботанѣна* [КСГРС; СВГ, т. 1, с. 42; СГРС, т. 1, с. 142]; волог. *замѣшка* [СВГ, т. 2, с. 131; СРНГ, т. 10, с. 246], волог. *мешанѣна* [КСГРС; СРНГ, т. 46, с. 101–102]. Поскольку блюда из толокна быстро и без особого труда готовились в полевых условиях, они стали подобием крестьянского «фастфуда»: их названия соотносятся с обозначениями пищи быстрого приготовления, ср. волог. *тяпѣшка* ‘толокно, замешанное с водой’, ‘наспех состряпанное блюдо, непонятное по содержанию’ [КСГРС].

Приготовление толокненных похлебок путем замешивания, разбалтывания становится одним из основных мотивов, воплощенных в их названиях. К таким относятся слова с корнем *тяп-* (ср. *тяпать* ‘бить, шлепать, хлопать’): арх., волог. *тяпѣшка* [КСГРС; СВГ, т. 11, с. 93–94; СРНГ, т. 46, с. 101–102], волог. *тяпка* [КСГРС], волог. *тепнѣя*, *тепѣнка* [Даль, т. 4, с. 400], а также волог. *чапѣшка* ‘кушанье из толокна, замешанного на воде’ [КСГРС]. Жидкая *тяпушка* противопоставлялась более густым и калорийным блюдам, например, *соломату* — каше с салом или маслом: «Тяпушка жиденька толокняна с ягодам, а густую солооматом называли» (волог.) [Там же]. В голодные военные годы вместо толокна в «тяпушку» добавляли истолченные головки клевера (волог.) [СРНГ, т. 46, с. 101–102]. Вариантом «тяпушки» был напиток из пива, в которое подмешивали толокно: такое блюдо готовили во время праздников (волог.). Особо лакомой считалась волог. *тяпѣшка с поливой* или волог. *полива*, *полѣва*, т. е. толокно, заправленное сметаной: «Полеву ставили на стол, шти, братыни с пивом» [СВГ, т. 7, с. 137]. При приготовлении дежень традиционно прихлопывали ложками

и затем заливали молоком со сметаной (волог.) [СРНГ, т. 46, с. 101–102]. Консистенцию блюда отражает название арх., волог., костр. *тянѣшка* [СВГ, т. 11, с. 92; СРНГ, т. 46, с. 93], хотя, возможно, это наименование возникло как фонетически закрепившееся переосмысление более распространенного *тянѣшка*.

В Ленском районе Архангельской области ритуальным блюдом из толокна, которое готовили в конце жатвы, была *хлюпа* (*хлюп*): «Толокно густо замешают на кислом молоке, хорошую сделают и со сливками хлюпу эту прихлёбывают» [КСГРС]. Свое название блюдо получило по причине вязкой, кашеобразной консистенции, ср., например, арх. *хлюповáто* ‘вязко, топко’ [Там же]. Вязкая консистенция и специфический цвет блюд из толокна стали основой устойчивой метафоры, соотносящей толоконную похлебку с топкой грязью, ср. арх. *дежня* ‘топкая грязь’: «Увязла коровка в дежне этой»; «Дежня така на дороге, дорога-то глиняна» [СГРС, т. 3, с. 202], волог., вят. *тепня́, тепѣнка* ‘толокно на квасу, ягоды на квасу, месиво’, ‘липкая, вязкая грязь’ [Даль, т. 4, с. 400], волог. *тянѣшка* ‘похлебка из толокна с квасом или водой’, ‘жидкая грязь, слякоть; дождь со снегом’ [КСГРС; СВГ, т. 11, с. 93–94], волог. *тя́пка* ‘блюдо из толокна на воде или на квасе’, ‘грязь на дороге’ [КСГРС], арх., волог. *тяпш́ь* ‘жидкая грязь на дороге’, арх. ‘жидкая каша’ [Там же].

На территории рязанских, севернорусских и уральских говоров записано название *лѹ́да* ‘толокно, замешанное на молоке’ (волог., перм., ряз.), ‘толокно с сахаром’ (сев.-урал.), ‘ягоды с толокном и сахаром’ (перм., урал.) [СРНГ, т. 17, с. 177; Трубачев, с. 735–736]. Не преследуя в данной статье цель выяснить происхождение слова, предположим, что значение ‘блюдо из толокна’ может быть семантически связано с известными на Русском Севере *лѹ́да* ‘глинистая почва’ (*лѹ́да* ‘твердая неплодородная (глинистая, суглинистая, каменистая) почва’ (арх., волог., вят., Киров.), ‘плотная глина’ (арх., волог.), ‘белая галька в песке и глине’ (перм., урал.) [СРНГ, т. 17, с. 177; СГРС, т. 7, с. 153–154]) или ‘мель’ (арх., олон. *лѹ́да* ‘мель в море, реке, озере’, ‘каменистый высокий берег’, ‘небольшой каменистый остров’ [СРНГ, т. 17, с. 178]). Например, О. Н. Трубачев, рассматривая ряз. *луда* ‘саламата, заvara’, предполагал его родство с коми-зыр. *l'ut* ‘тина, ил’, к которому М. Фасмер возводил *лѹ́да* ‘илистая, холодная глинистая почва’ [Трубачев, с. 735–736]. Версию о коми происхождении сущ. *луда* ‘блюдо из толокна’ не поддерживает А. Е. Аникин, полагая, что коми-язьв. *луда* ‘кушанье из скатанных комочков толокна’ является заимствованием из русских говоров [Аникин, с. 359–360].

В качестве мотивационной поддержки перехода *луда* ‘почва’ → ‘каша’ стоит рассмотреть *шипѹ́ля* ‘кушанье из толокна с молоком или сметаной’ (Гряз.), *шипѣ́ль* ‘похлебка из толокна’ (Нянд.) [КСГРС], которые фиксируются наряду с *шипѣ́ль* ‘слой замерзшей грязи на дороге’ (Вил., Котл., К-Б, Лен.) [Там же], волог. *шип* ‘уплотненный ком земли, глины’ [СВГ, т. 12, с. 88]. Подобно сущ. *лѹ́да*, которое имеет значения ‘каша’ и ‘глинистая почва’, лексемы *шипѣ́ль* ‘блюдо из толокна’ и *шипѣ́ль* ‘замерзшая грязь, ком земли’ можно отнести к одному

этимолого-словообразовательному гнезду, предположив отношения семантической деривации между ними².

Специфичным для района Костромского Поветлужья, находящегося на юго-востоке севернорусской территории, было название *заепёря*: «Суп заеперей называли. Замешаешь толокна или заспы, будет заеперя» [ЛКТЭ]. Чаще всего слово встречается в сочетаниях *заепёря с дрыгальцем*, *заепёря с дрыганцей*, *заепёря с дрыгозо́й* ‘кушанье из толокна с простоквашей или сметаной’: «Готовили как дежень заеперю с дрыгальцем — с холодцом, сверху накладывали, а это есть заеперя, из сырого толокна замешивали, кто на молоке, кто на чем, кто на простокваше» [ЛКТЭ; СРНГ, т. 10, с. 80]. Согласно комментариям местных жителей, это выражение пришло на Костромскую территорию «извне». Костромичи заимствовали его из речи жителей соседней Кировской области (Вятки) и использовали как экспрессивный синоним привычному *дежень*: «У нас дежень, а у ветчанёнков заеперя с дрыгозой. Смеялись над ними»; «Ветчана всё или заеперю с дрыгозой — толокно замешают, побольше сметаны туда. У нас дежень звали, а над ими смеялись: “Где, ветчана, заеперя с дрыгозой?”» [ЛКТЭ].

Существительное *заепёря* образовано от экспрессивного глагола *заепёрить*, который употребляется как в физическом значении ‘ударить, стукнуть’ (костр.) [ЛКТЭ; ОСВГ, т. 4, с. 97–98], ‘затолкнуть, запихнуть, засунуть’ (вят.) [ОСВГ, т. 4, с. 97–98; СРНГ, т. 8, с. 362], так и в переносном — *заепёрить* ‘причинить неприятность’ (вят.), ‘отругать’ (костр.) [ЛКТЭ], *епёриться* ‘выхваляться; выставять себя напоказ’ (костр.) [СРНГ, т. 8, с. 362]. Название похлебки из толокна *заепёря* восходит к *заепёрить* ‘ударить, стукнуть’ подобно тому, как рассмотренное выше сущ. *тяпю́шка* связано с *тяпать* ‘бить, шлепать, хлопать’: обе лексемы отражают технологию приготовления блюда³.

Экспрессивность глагола *епёрить* придала иронические коннотации и самому названию блюда, которое в представлении костромичей стало маркером вятской речи (о различиях в речи жителей Костромской области и Вятки см. [Бондаренко, с. 109]). Любопытно, что сущ. *заеперя* в Областном словаре вятских говоров отсутствует, а в СРНГ приводится только как костромское. Это можно объяснить как лексикографической лакуной (слово просто не было записано на территории Вятки), так и тем, что слово возникло в костромских говорах и, будучи экспрессивным, соотносилось с образом соседа, «чужака» с Вятки. Впоследствии к сущ. *заепёря* присоединилось название *дрыгоза́* как обозначение холодной желеобразной добавки — холодца или сметаны, которые употреблялись вместе с толокном, ср. арх., волог. *дрыгать* ‘дрожать, трястись, качаться’ [СГРС, т. 3, с. 140; СРНГ, т. 8, с. 221], арх. *дрыгало* ‘студень, холодец’ [СГРС, т. 3, с. 140], ср. также аналогичные формы в говорах, южных по отношению

² По предположению А. А. Макаровой, диал. *шипель* может иметь прибалтийско-финское происхождение, ср. фин. *sipale* ‘кусочек, крошка, полоса, ломтик’ [SKES, о. 4, s. 1035].

³ Названия, образованные от глаголов с семантикой битья, удара, характерны для обозначений жидких, постных похлебок, ср. костр. *лощёнка* от *лощить* < праслав. **loščiti*, в том числе в значении ‘драть, бить, наносить удары’ [Березович, Осипова, с. 258].

к костромским: ворон. *дры́га*, пенз. *дрыгалка* ‘студень’ [СРНГ, т. 8, с. 221]. В речи информантов выражение *заепе́ря с дрыгозо́й* сопровождают эротические коннотации, формированию которых способствовали особенности приготовления толокненных похлебок путем битья, замешивания и способность готового холодца трястись, покачиваться. Звуковое оформление выражения *заепе́ря с дрыгозой* и глаголов *еперить* и *дрыгать* также ассоциируется с типичными наименованиями сексуальных действий, а значение глагола *еперить* ‘затолкнуть, запихнуть, ударить’ допускает его использование как эвфемистического наименования.

Раритетным фактом представляется костромское название *пятево* ‘толокно’ [СРНГ, т. 33, с. 218] и выражение *запе́тить мяти́шку* ‘замесить или смешать толокно с водой’: «Мама, запеть мятишку», записанное еще В. И. Далем с пометой «Не из офенского ли языка?» [СРНГ, т. 10, с. 313]. В выражении *запе́тить мяти́шку* оба слова обладают сходной внутренней формой, связанной с мотивом битья, растирания. Сущ. *пятево* и глагол *запе́тить* входят в гнездо праслав. **pęti, pьnę* ‘натягивать, растягивать, поднимать’: слова этого гнезда не только проявляют праславянскую семантику натяжения, растяжения, но и развивают значение ‘бить, давить’, типичное для слов — обозначений интенсивных действий, ср. блр. *пяць* ‘напрягать, давить; пинать, пихать’ [ЭСБМ, т. 10, с. 322], яросл. *напятить* ‘поколотить’ [СРНГ, т. 20, с. 116]. Это значение могло стать толчковым при формировании семантики *пятево* ‘толокно’, поскольку отражает технологию приготовления толокна путем растирания, битья. Словообразовательно сущ. *пятево* можно соотнести, например, с сущ. *крошево* (от *крошить*) и *месиво* (от *месить*).

Упомянутое В. И. Далем костр. *мяти́шка* ‘толокно с водой’ [СРНГ, т. 10, с. 313] относится к гнезду **meṭi* (рус. *мять*) ‘бить, давить’, а костр. *мики́шка* ‘кушанье из густо замешанного на воде толокна, сверху залитого молоком’: «Поедим хоть микишку» [СРНГ, т. 18, с. 158] и *мяки́шка* ‘кушанье из сметаны, молока и творога’ [СРНГ, т. 19, с. 79] — к гнезду **mekati* ‘мять’ (ср. рус. диал. *мякать* ‘мять, бить’, ‘ударять кулаком’, ‘усиленно трудиться’ [ЭССЯ, т. 18, с. 240]), подчеркивающим физические свойства готового продукта. Здесь можно вспомнить, что праславянский глагол **mekati* ‘мять’ родственен форме **moka* (: **mekъkъ*), которая в русском языке представлена общенар. *му́ка* ‘сильное физическое и нравственное страдание’, пск., смол., тамб. *му́ка* ‘тяжелая, изнурительная работа’, а также *мука́* ‘мелко смолотое зерно’ [ЭССЯ, т. 20, с. 135–136]. Семантико-мотивационными связями в одном гнезде **mekati* и **moka* объединены лексемы, называющие действия, производимые с тяжелым физическим усилием, — бить, мять, тяжело работать — и названия измельченных злаков. Подобная семантико-мотивационная связь отражает архаическую традицию приготовления круп и муки путем измельчения, растирания зерна.

Как отмечает О. Н. Трубачев, основными способами обработки и измельчения зерен было разбивание их между камнями, толчение в ступе и перетирание жерновами. Внутреннюю форму «то, что истолкли, измельчили» имеет само название *толокно*, которое восходит к глаголу *толочь* ‘измельчать, дробить, мять’

(ср. также волог. *толкјушка* ‘кушанье из толокна’ [СВГ, т. 11, с. 33–34]), а также многие названия круп и продуктов из зерна разной степени помола, ср. *пшено* и *пшеница*, родственные *пихать* (< **рѣхати*) ‘толочь’ [Трубачев, с. 718], *кандёр* ‘постная каша из пшена’, образованное от глагола *драть* с помощью префикса *кан-* [Там же, с. 724]. Мотив приготовления толокна и блюд из него путем растирания, битья находим и в волог. *месятка* ‘толокно’: «Месятку, толокно делали, из овсяной крупы мешали» при *месякать* ‘бить, колотить’ [СГРС, т. 7, с. 289].

Название волог. *сиверѹха* ‘хлебный квас с толокном’: «Тяпушка — это похлёбка — квас, соль, толокна накидаешь — вот или тяпушка, или сиверуха» [КСГРС; СВГ, т. 10, с. 5], возможно, отражает технологию приготовления блюда из холодных ингредиентов, поскольку на этой же территории слова гнезда *север-* употребляются в значении ‘север, мороз’: волог., орл., том. *сѣвер* ‘мороз’, арх., волог. *сѣверно* ‘о холодной погоде с сильным ветром; холодно’ [СРНГ, т. 37, с. 269, 271]. Аргументом в пользу этой версии могут служить названия аналогичных жидких холодных блюд на основе кваса: волог. *холóдная* (*холóдное*) [КСГРС], волог. *подхолóдное* ‘холодное кушанье из кваса с зеленью и мясом, окрошка’ [СВГ, т. 7, с. 116]. Именно температурная особенность приготовления отличает *сиверѹху* от горячих блюд, требующих варки или запекания, ср. волог. *горячѣнько* ‘собр. домашняя выпечка’ [СГРС, т. 3, с. 115], а также общенар. *подать горячее, холодные закуски, холодные супы*.

Некоторые названия жидких блюд с квасом семантически производны от названий холодных похлебок типа тюри, ср. волог. *тѹря* ‘кушанье из разведенного в воде толокна с ягодами’ [СВГ, т. 11, с. 87]. Блюдо из толокна, в котором обязательным компонентом были ягоды брусники, клюквы или калины, называли *ягодница* (арх., волог.) [КСГРС]. Арх. *цеж* ‘блюдо из толокна с толчеными ягодами’ [Там же], восходящее к глаголу *цедить*, объясняется тем, что обязательным компонентом блюда были размятые ягоды, дававшие сок, ср. арх. *цеж* ‘ягодный сок’ [Там же]. Помимо этого, *цеж* ‘блюдо из толокна’ могло стать результатом семантического развития более распространенного *цеж* ‘кисель’ (подробнее об означении *цеж* рассмотрено нами в связи с названиями киселя [Осипова, 20176]).

В Белозерском районе Вологодской области жидкое блюдо из толокна называлось *тóкра*: «В жару хорошо токры ести» [КСГРС]⁴. Происхождение слова следует связывать с прибалтийско-финскими источниками. Сущ. *токра* может быть заимствованием финской диалектной формы *tokero* ‘блюдо из муки, замешанной с водой’ [SKES, o. 5, s. 1332], ср. также *tökerö* ‘то же’; ‘густой, вязкий, как каша’, *tökertää* ‘делать кашу с брусничкой’ [Ibid.]. Редуцированный гласный <e> во втором, заударном слоге в формах *tokero* и *tökertää* в русских говорах был утрачен, в остальном фонетическое оформление форм языка-источника и реципиента совпадает. Помимо формы *тóкра* ‘похлебка из толокна’ в севернорусских говорах встречается вариант с корневым *n* — *тóнпра*: «Густую делали, как каша, это топра»;

⁴ Автор сердечно благодарит О. В. Мищенко за помощь и ценные рекомендации, высказанные относительно возможной финно-угорской этимологии диал. *токра*.

«Жидка топра: квас, соль, толокна ложки две и как скусно», также здесь записано *топрѹшка* ‘напиток типа браги из толокняной муки’ [КСГРС]. Мена *к//n* могла произойти в процессе адаптации заимствования в русском языке: примеры подобного фонетического изменения встречаем, например, в позиции перед гласным в белом. *накомѣшне* ‘в тягость’ при арх., олон., пск. *помѣшня* ‘помеха’ [Михайлова, с. 216], в начале слова — в вят., орл., перм., свердл., сиб. *костромка* ‘часть конной упряжи’ при шир. распр. *пострѹмка* [Там же, с. 186]. К сожалению, нами не были обнаружены мены *к//n* в начальной позиции перед согласным. Раритетность мены *к//n* для русских говоров позволяет предполагать, что она могла произойти еще в финно-угорском источнике. Подобному звуковому изменению способствовала экспрессивность семантики, которой характеризуются слова гнезда *toker-//töker-*, ср. фин. *tokertaa, tokeltaa* ‘шепелявить, бормотать’, *tokero* ‘глупый, неуклюжий человек’ [SKES, о. 5, s. 1332]. Последняя форма, вполне возможно, также была заимствована в русский язык, где в процессе адаптации произошла мена *к//n* и семантический сдвиг ‘глупый, неуклюжий’ → ‘неряшливый, неопрятный’, ср. *то́пра* ‘неряшливая, неопрятная женщина’ (Бел.) [КСГРС]. Аналогичный пример семантической деривации в русском языке встречается в арх., волог. *тяпи́а* ‘похлебка из толокна’ и ‘неряшливая женщина’ [Там же].

Роль блюда в застолье. Похлебки из толокна входили в состав основного рациона севернорусского крестьянина. Особенно удобным такое блюдо было во время полевых работ и сенокоса, поскольку не требовало варки и замешивалось непосредственно перед употреблением. Похлебки из толокна ели и в посты с растительным маслом и в скоромные дни со сметаной, простоквашей, маслом или молоком: «В пост старики только и жили на тяпушке» (волог.) [КСГРС]. В постные дни у зажиточных крестьян подавали *сухомесь* из толокна на холодной воде, который заменял молоко [Тенишев, т. 5, ч. 1, с. 140].

Питательными и легкими для усвоения похлебками из толокна кормили детей — об этом, например, говорит название арх. *тятя*: «Сухомесники еще тятями зовут» [КСГРС], которое восходит к детской речи и составляет семантико-мотивационную пару широко распространенному на территории Русского Севера *папа* ‘хлеб’. Наименования типа *папа, тятя* соответствуют особенностям детской речи, поскольку просты с точки зрения звукового оформления, а в их мотивационной основе лежат термины ближайшего родства, понятные ребенку. Образ отца (*тятя, папа*), главы семьи, отражает значимость хлеба и мучных похлебок для ежедневного крестьянского рациона.

Пристрастие крестьян Русского Севера к толокну закрепилось в коллективных прозвищах жителей некоторых местностей, ср. *толокня́нники* ‘жители Каргопольского уезда Олонецкой губернии’, *толокѹнники* ‘то же’, ‘воложане’, а также арх. *толокѹнник* ‘любитель толокна’ [СРНГ, т. 44, с. 202, 203]⁵. Впослед-

⁵ Аналогичные коллективные прозвища записаны в финском языке, ср. фин. *talkkunamahat* «толокнники» [Карлова, с. 80].

ствии вокруг этих антропонимов выстроился фольклорный текст о том, как вологжане и каргополы замешивали тесто, насыпая толокно в реку [подробнее см.: Осипова, 2017а, с. 102–103]. Помимо того, что сюжет заваривания толокна в реке обыгрывает внутреннюю форму антропонима *толоконник*, он, возможно, отражает некоторую ритуальную практику. Бросание толокна в воду напоминает обрядовое действие «кормления» водяного, распространенное среди севернорусских рыбаков [Виноградова, Толстая, с. 603]. Так, в некоторых вариантах сказки появляется образ водяного, который якобы съел все толокно, которое кашевар бросал в реку:

Старинная сказка о вологодцах — как они толокно месили в Волге — доселе сохраняется в народных преданиях. Говорят, что когда-то они собрались в дорогу и взяли с собой вместо хлеба — толокна. Подходят к Волге; время было обеденное. Вот и расположились на берегу обедать. Кашевар вынул мешок с толокном и стал разводить дежень в Волге. Мешал, мешал ложкой и стал потчевать земляков. Взяли ложки дружно вологодцы, принагнулись и полезли в Волгу за деженем. Попробуют — вода водой. Где дежень? Никто не знает, не ведает. Пристали к кашевару. Бедный, сколько ни уверял, а должен был, опустясь в Волгу, отыскивать толокно. Опустится на дно Волги и вынырнет ни с чем. Земляки не пускают его на берег. Догадался кашевар, что делать, а догадавшись, сказал: «Водяной съел». «На водяном не будешь отыскивать», — сказали вологодцы и воротились обедать в свою деревню. Ведь не голодным же было идти в путь? [Сахаров, с. 277]⁶.

Дежень в календарных и семейных обрядах. На Русском Севере похлебки и каши из толокна были главным обрядовым блюдом, которое готовилось в завершение жатвы (арх., волог., костр.). Обычно на дожинках угощали скромным вариантом блюда — с простоквашей, сметаной или молоком. Дежень из толокна нового урожая, подаваемый со скоромной заправкой, символизировал сытость и изобилие. Как писал корреспондент Тенишевского архива, дежень — «уважаемое кушанье на помочах, на дожинках, на домолотах и пр. и в простые дни» [Тенишев, т. 5, ч. 3, с. 24]. Дежнем обязательно угощали работников, помогавших в жатве, а также близких родственников, в том числе и тех, которые не участвовали в полевых работах (арх.) [СГРС, т. 3, с. 201]. Будучи главным блюдом на дожинках, дежень завершал трапезу, а вместе с этим и символизировал конец полевых работ: «На помочах дежонь мешали, это уж как закон: стол полный, а дежонь в конце» (арх.) [Там же, с. 202].

Дежень символизировал собранный урожай, сытость и достаток предстоящего осеннее-зимнего периода. В Вологодской области дежень перед подачей на стол разравнивали, а в центр ставили овсяный колос, который затем вынимали [КСГРС]. В Тотемском и Никольском районах по дежню предсказывали жизнь на будущий год: считалось, что если колос, воткнутый в дежень, упадет

⁶ Рассказы о замешивании толокна распространены также у карелов, например, в сюжете о жителях карельского села Киндасова: в карельском варианте сюжета мужики утонули, по очереди прыгая в прорубь в поисках толокна [Kaskuja, s. 30–33].

в сторону старого человека, то старик или старуха умрет, если же в сторону парня или девки — то женится или выйдет замуж [СРНГ, т. 7, с. 334].

В Ленском районе Архангельской области словами *хлю́п* или *хлю́па* называли и похлебку из толокна, и само празднество по окончании жатвы: «Кончила ты жать, дострадовалась, хлюп из толокна и замешивай, говорят, хлюп — конец страды»; «Сёдни кончили жать, ой, сёдни хлюпа» [КСГРС; СРНГ, т. 50, с. 283]. Подобные значения, характерные для севернорусских говоров, соотносятся с ритуальными функциями блюд из зерна, которые готовились по окончании полевых работ и должны были обеспечить сытость и довольство предстоящего года: ср. арх., волог. *каша* ‘праздник по окончании жатвы’ [СГРС, т. 5, с. 110; СРНГ, т. 13, с. 148], арх. *фи́ла (фю́ла)* ‘коллективная помощь при жатве’, ‘искрошенный колоб, залитый маслом, который ели по окончании полевых работ’ [КСГРС].

На свадьбе дежень упоминается в песне, с которой невеста обращалась к матери и подругам после рукоблтия: «...Собери-тко ты, матушка, на столы-то на дубовые скатерти-то бранные <...> Намешай-ко, матушка, *деженьки* с поливочкой и соломатицу-то с маслицем. Тебе спасибо, батюшко и матушко, за хлеб-соль великую!...» [Тенишев, т. 5, ч. 2, с. 401]. Здесь он становится одним из знаков сытой и спокойной жизни в родительском доме, с которым прощается невеста.

В целом лексическое разнообразие группы, множество словообразовательных вариантов и исконное происхождение названий блюд из толокна позволяет говорить, что на Русском Севере блюда из овсяной муки употреблялись с древнейших времен и повсеместно. Свою популярность кушанье приобрело благодаря тому, что простая технология приготовления позволяла быстро получить сытное и питательное блюдо, которым кормили даже детей (см. название *тятя*). Наиболее употребительным названием жидкого блюда из толокна было *дежень*. Именно на Русском Севере это слово сохранило свою древнейшую семантику ‘тесто, тестообразное кушанье’, тогда как на других территориях слова этого гнезда употребляются только в значении ‘емкость для замешивания теста’ (см. приведенное в начале статьи наблюдение О. Н. Трубачева). Основная часть лексем, называющих кушанье из толокна (*толокóнница*, *сыро́ёга (сурове́га)*, *сухомёс*, *тяпю́шка*, *мяти́шка*, *сиверю́ха* и пр.), отражает особенности состава и способа приготовления блюда, в ходе которого толокно замешивали, «били» или «мяли» в холодной воде. Среди названий толокненных похлебок встречаются заимствования из финно-угорских языков, свидетельствующие о том, что употребление похлебок из толокна было свойственно многим северным народам. Простота и незатейливость блюда была осмыслена в экспрессивном названии *запе́рья*, образованном от глагола *запе́рить* ‘ударить, стукнуть’: на территории Костромского Поветлужья это название связывается с образом соседа-чужака с Вятки.

Любовь жителей Русского Севера к толокну закрепилась в коллективном прозвище *толокóнники*. С толокном связан фольклорный сюжет о вологодцах, которые замешивали толокно в реке, в том числе для кормления водяного.

Дежень на Русском Севере выполнял обрядовую функцию блюда, которым завершались полевые работы: так, название *хлюп* (*хлю́па*) использовалось не только как обозначение дожинального кушанья из толокна, но и самого времени завершения жатвы.

Сокращения

В названиях административно-территориальных единиц

Бабуш. — Бабушкинский район Вологодской области	Котл. — Котласский район Архангельской области
Бел. — Белозерский район Вологодской области	Лен. — Ленский район Архангельской области
Вил. — Вилегодский район Архангельской области	Ник. — Никольский район Вологодской области
Вож. — Вожегодский район Вологодской области	Нюкс. — Нюксенский район Вологодской области
В-Т — Верхнетоемский район Архангельской области	Нянд. — Няндомский район Архангельской области
Гряз. — Грязовецкий район Вологодской области	Плес. — Плесецкий район Архангельской области
К-Б — Красноборский район Архангельской области	У-Куб. — Усть-Кубенский район Вологодской области
К-Г — Кичменгско-Городецкий район Вологодской области	Уст. — Устьянский район Архангельской области

В названиях языков и диалектов

арх. — архангельские говоры русского языка	орл. — орловские говоры русского языка
белом. — беломорские говоры русского языка	пенз. — пензенские говоры русского языка
блр. — белорусский язык	перм. — пермские говоры русского языка
болг. — болгарский язык	польск. — польский язык
в.-луж. — верхнелужицкий язык	праслав. — праславянский язык
волог. — вологодские говоры русского языка	пск. — псковские говоры русского языка
ворон. — воронежские говоры русского языка	рус. — русский язык
вят. — вятские говоры русского языка	ряз. — рязанские говоры русского языка
готск. — готский язык	свердл. — свердловские говоры русского языка
др.-рус. — древнерусский язык	сев.-урал. — русские говоры Северного Урала
карел. — карельский язык	сиб. — сибирские говоры русского языка
киров. — Кировские говоры русского языка	слав. — славянское
коми-зыр. — коми-зырянский язык	смол. — смоленские говоры русского языка
коми-язьв. — коми-язьвинский язык	тамб. — тамбовские говоры русского языка
костр. — костромские говоры русского языка	том. — томские говоры русского языка
н.-луж. — нижнелужицкий язык	урал. — уральские говоры русского языка
олон. — олонекские говоры русского языка	фин. — финский язык

Прочее

диал. — диалектное	собир. — собирательное
общенар. — общенародное	сущ. — существительное
прил. — прилагательное	шир. распр. — широко распространенное

Источники

Аникин А. Е. Этимологический словарь русских диалектов Сибири. Заимствования из уральских, алтайских и палеоазиатских языков. М. ; Новосибирск : Наука, 2000.

АОС — Архангельский областной словарь / под ред. О. Г. Гецовоой. М. : Изд-во МГУ, 1980—. Вып. 1—.

Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка : в 4 т. М. : ГИС, 1955.

КСГРС — картотека Словаря говоров Русского Севера (кафедра русского языка, общего языкознания и межкультурной коммуникации УрФУ, Екатеринбург).

ЛКТЭ — лексическая картотека Топонимической экспедиции Уральского университета (кафедра русского языка, общего языкознания и межкультурной коммуникации УрФУ, Екатеринбург).

Михайлова Л. П. Словарь экстенциальных лексических единиц в русских говорах. Петрозаводск ; М. : Изд-во КГПА, 2013.

ОСВГ — Областной словарь вятских говоров / под ред. В. Г. Долгушева, З. В. Сметаниной. Киров : Коннектика : Изд-во ВятГГУ : Радуга-ПРЕСС, 1996—. Вып. 1—.

Сахаров И. П. Сказания русского народа, собранные И. П. Сахаровым. Русское народное черно-книжие. Русские народные игры, загадки, присловья и притчи. СПб. : Изд. А. С. Суворина, 1885.

СВГ — Словарь вологодских говоров : в 12 т. / под ред. Т. Г. Паникаровской. Вологда : Изд-во ВПИ/ВГПУ, 1983–2007.

СГРС — Словарь говоров Русского Севера / под ред. А. К. Матвеева. Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2001—. Т. 1—.

СРГК — Словарь русских говоров Карелии и сопредельных областей : в 6 т. / гл. ред. А. С. Герд. СПб. : Изд-во СПбГУ, 1994–2005.

СРНГ — Словарь русских народных говоров / гл. ред. Ф. П. Филин (вып. 1–22), Ф. П. Сороколетов (вып. 23–42), С. А. Мызников (вып. 43—). М. ; Л. ; СПб. : Наука, 1965—. Вып. 1—.

ССРГК — Словарь собственно-карельских говоров Карелии = Karjalan varšinaismurtehien šanakirja / сост. В. П. Федотова, Т. П. Бойко ; под общ. ред. В. П. Федотовой. Петрозаводск : КарНЦ РАН, 2009.

Тенишев — Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы : Материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Т. 5 : Вологодская губерния. СПб. : Деловая полиграфия, 2007. Ч. 1 : Вельский и Вологодский уезды ; Ч. 2 : Грязовецкий и Кадниковский уезды ; Ч. 3 : Никольский и Сольвычегодский уезды.

Фасмер М. Этимологический словарь русского языка : в 4 т. / пер. с нем. и доп. О. Н. Трубачева. М. : Прогресс, 1964–1973.

ЭСБМ — Этымалагічны слоўнік беларускай мовы / ред. Г. А. Цыхун. Мінск : Акадэмія навук БССР : Беларуская навука, 1978—. Т. 1—.

ЭССЯ — Этимологический словарь славянских языков: Праславянский лексический фонд / под ред. О. Н. Трубачева (вып. 1–32), А. Ф. Журавлева (вып. 33–39), Ж. Ж. Варбот (вып. 40—). М. : Наука, 1974—. Вып. 1—.

Kaskuja = Были-небылицы : сказки-анекдоты на карел. и рус. яз. / [сост. и пер. А. С. Степанова]. Петрозаводск : Карелия, 2004.

SKES — Suomen kielen etymologinen sanakirja. 1–7 / toim. E. Itkonen, A. J. Joki, R. Peltola. Helsinki : Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, 1955–1981. (Lexica societatis Fenno-ugricae ; XII).

Исследования

Березович Е. Л. Русская лексика на общеславянском фоне: семантико-мотивационная реконструкция. М. : Русский Фонд Содействия Образованию и Науке, 2014.

Березович Е. Л., Осипова К. В. Названия некачественной пищи: пустой суп и некрепкий чай // Березович Е. Л. Русская лексика на общеславянском фоне: семантико-мотивационная реконструкция. М. : Русский Фонд Содействия Образованию и Науке, 2014. С. 255–267.

Бондаренко Е. Д. Наивная лингвистика диалектоносителей: этносоциолингвистический аспект : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19 / Урал. федер. ун-т. Екатеринбург, 2016.

Виноградова Л. Н., Толстая С. М. Кормление ритуальное // Славянские древности : этнолингв. словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. М. : Междунар. отношения, 1995–2012. Т. 2 : Д – К (Крошки). 1999. С. 601–606.

Воронина Т. А. Использование естественных растительных ресурсов в традиционном питании жителей Русского Севера (XIX – начало XX в.) // Традиционная культура. 2012. № 2. С. 84–94.

Желтов А. А. Некоторые особенности традиционной пищи населения Присухонья и Поважья // Традиционное русское застолье : сб. ст. / сост. А. В. Костина, Л. Ф. Мироникина. М. : Гос. респ. центр рус. фольклора, 2008. С. 216–236.

Ильинская Н. Г. Лексика, обозначающая выпечные изделия (на материале архангельских говоров) : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01. М., 1986.

Карлова О. Л. Коллективные прозвища жителей карельских деревень // Вопр. ономастики. 2014. № 1 (16). С. 75–83.

Кривошапова Ю. А. Русская энтомологическая лексика в этнолингвистическом освещении : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Урал. гос. ун-т. Екатеринбург, 2007.

Леонтьева Т. В. Модели и сферы репрезентации социально-регулятивной семантики в русской языковой традиции : дис. ... д-ра филол. наук : 10.02.01 / Урал. федер. ун-т. Екатеринбург, 2015.

Осипова К. В. Диалектные прозвища Русского Севера, образованные от названий пищи: этнолингвистический аспект. DOI 10.15826/vopr_onom.2017.14.1.005 // Вопр. ономастики. 2017а. Т. 14. № 1. С. 87–109.

Осипова К. В. Кисель на Русском Севере: основные обозначения и этнокультурная символика // Вестн. Волог. гос. ун-та. Сер. : Гуманитарные, общественные, педагогические науки. 2017б. № 4. С. 72–78.

Павловская А. В. От пищи богов к пище людей. Еда как основа возникновения человеческой цивилизации. М. : Ломоносовъ, 2018.

Родионова И. В. Имена библейско-христианской традиции в русских народных говорах : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Урал. гос. ун-т. Екатеринбург, 2000.

Судаков Г. В. Застолье по-русски. Из истории слов. Вологда : Легия, 2012.

Трубачев О. Н. Из истории названий каш в славянских языках // Трубачев О. Н. Труды по этимологии : Слово. История. Культура. Т. 1. М. : Языки славян. культуры, 2004. С. 714–744.

References

Berezovich, E. L. (2014). *Russkaja leksika na obshheslavjanskom fone: semantiko-motivatsionnaja rekonstruktsija* [Russian Vocabulary in the General Slavic Context: Semantics and Motivation Reconstruction]. Moscow: Russkij Fond Sodejstvija Obrazovaniju i Nauke. (In Russian)

Berezovich, E. L., & Osipova, K. V. (2014). Nazvaniya nekachestvennoj pishchi: pustoj sup i nekrepkij chaj [Names of Low-Quality Food : Thin Soup and Weak Tea]. In E. L. Berezovich, *Russkaja leksika na obshheslavjanskom fone: semantiko-motivatsionnaja rekonstruktsija* [Russian Vocabulary in the General Slavic Context: Semantics and Motivation Reconstruction] (pp. 255–267). Moscow: Russkij Fond Sodejstvija Obrazovaniju i Nauke. (In Russian)

Bondarenko, E. D. (2016). *Naivnaia lingvistika dialektonositelei: etnosotsiolingvisticheskii aspect* [The “Naive Linguistics” of Dialect Speakers: Ethno- and Sociolinguistic Aspects] (doctoral dissertation). Ural Federal University, Yekaterinburg. (In Russian)

Iljinskaya, N. G. (1986). *Leksika, oboznachaiushchaia vypechnye izdeliia (na materiale arkhangel'skikh govorov)* [Vocabulary Denoting Baked Food (with Reference to Arkhangelsk Dialects)] (doctoral dissertation). Moscow. (In Russian)

Karlova, O. L. (2014). Kollektivnye prozvischa zhitelei karel'skikh dereven' [Collective Nicknames of Karelian Villagers]. *Voprosy onomastiki*, 1 (16), 75–83. (In Russian)

- Krivoshchapova, Yu. A. (2007). *Russkaja entomologicheskaja leksika v etnolingvističeskom osveshčenii* [Russian Entomological Vocabulary in the Ethnolinguistic Aspect] (doctoral dissertation). Ural State University, Yekaterinburg. (In Russian)
- Leontyeva, T. V. (2015). *Modeli i sfery reprezentatsii sotsial'no-regulativnoj semantiki v russkoj iazykovoj traditsii* [Models and Spheres of Representation of Social Regulatory Semantics in the Russian Language Tradition] (habilitation dissertation). Ural Federal University, Yekaterinburg. (In Russian)
- Osipova, K. V. (2017a). Dialektnye prozviščha Russkogo Severa, obrazovannye ot nazvanij pishchi: etnolingvističeskij aspekt [North Russian Dialectal Nicknames Derived from Names of Food: Ethnolinguistic Approach]. *Voprosy onomastiki*, 14(1), 87–109. doi: 10.15826/vopr_onom.2017.14.1.005 (In Russian)
- Osipova, K. V. (2017b). Kisel' na Russkom Severe: osnovnye oboznachenii i etnokul'turnaia simbolika [Kissel in the Russian North: Basic Semantics and Ethnocultural Symbols]. *Vestnik Vologodskogo gosudarstvennogo universiteta. Serii: Gumanitarnye, obščestvennye, pedagogičeskie nauki*, 4, 72–78. (In Russian)
- Pavlovskaya, A. V. (2015). *Ot pishchi bogov k pishche liudei. Eda kak osnova vznikoveniia chelovecheskoj tsivilizatsii* [From the Food of Gods to the Food of People. Food as the Basis for the Emergence of Human Civilization]. Moscow: Lomonosov. (In Russian)
- Rodionova, I. V. (2000). *Imena bibleisko-khristianskoj traditsii v russkikh narodnykh govorakh* [The Names of the Biblical Christian Tradition in Russian Dialects] (doctoral dissertation). Ural State University, Yekaterinburg. (In Russian)
- Sudakov, G. V. (2012). *Zastolje po-russki. Iz istorii slov* [Russian Feast. From the History of Words]. Vologda: Legiia. (In Russian)
- Trubachev, O. N. (2004). Iz istorii nazvanii kash v slavjanskikh iazykakh [From the History of Porridge Nominations in the Slavic Languages]. In O. N. Trubachev, *Trudy po etimologii : Slovo. Istoriia. Kul'tura* [Works on Etymology: Word. History. Culture] (Vol. 1, pp. 714–744). Moscow: Iazyki slavjanskij kul'tury. (In Russian)
- Vinogradova, L. N., & Tolstaya, S. M. (1999). Kormlenie ritual'noe [Ritual Feeding]. In N. I. Tolstoy (Ed.), *Slavjanskije drevnosti: etnolingvističeskij slovar'* [Slavic Antiquities: Ethnolinguistic Dictionary] (Vol. 2, pp. 601–606). Moscow: Mezhdunarodnye otnosheniia. (In Russian)
- Voronina, T. A. (2012). Ispol'zovanie estestvennykh rastitel'nykh resursov v traditsionnom pitanii zhitel' Russkogo Severa (XIX — nachalo XX v.) [The Use of Natural Plant Resources in the Traditional Diet of the Inhabitants of the Russian North (19th — Early 20th Centuries)]. *Traditsionnaia kul'tura*, 2, 84–94. (In Russian)
- Zhel'tov, A. A. (2008). Nekotorye osobennosti traditsionnoi pishchi naseleniia Prisukhon'ia i Povazh'ia [Some Features of the Traditional Food of the Population of Prisukhonye and Povazhye] In A. V. Kostina, & L. F. Mironikhina (Eds.), *Traditsionnoe russkoe zastolje: sbornik statei* [Traditional Russian Feast: A Collection of Articles] (pp. 216–236). Moscow: Gosudarstvennyi respublikanskii tsentr russkogo fol'klora. (In Russian)

Осипова Ксения Викторовна

кандидат филологических наук,
старший научный сотрудник
топонимической лаборатории кафедры
русского языка, общего языкознания
и речевой коммуникации
Уральский федеральный университет
620000, Екатеринбург, пр. Ленина, 51
E-mail: osipova.ks.v@yandex.ru

Osipova, Ksenia Viktorovna

PhD (Philology), Senior Researcher,
Toponymic Laboratory, Department
of the Russian Language, General Linguistics
and Verbal Communication
Ural Federal University
51, Lenin Ave., 620000 Yekaterinburg, Russia
Email: osipova.ks.v@yandex.ru
ORCID: 0000-0002-2285-6112
Researcher ID: F-4554-2017
Scopus ID: 57194388640